



ANTIPASTI

- PANE GENOVESE CON OLIVE SCHIACCIATE 5
pain maison, olives, herbes
- CAVOLETTI, SPECK, PECORINO 14
choux de bruxelles, speck, sirop d'érable Qc, caciocavallo fumé
- INSALATA DI RADICCHIO, SPINACCI, NOCI CARAMELLATA 13
salade di radicchio, épinards, noix de Grenoble caramélisées
- MANZO MEZZO COTTO 17
boeuf mi-cuit, tomates raisin confites, aïoli, chapelure maison
- CAVATELLI FRITTI, BECHAMEL, CACIOCAVALLO AFFUMICATO 16
cavatelli de betterave frit, béchamel, caciocavallo fumé
- MOZZARELLA FRESCA, FUNGHI E PEPERONI 18
mozzarella fraiche, pleurottes Qc, poivrons, Xéres
- CRUDO DI CAPESANTE 19
pétoncles U10 marinés, poires, gastrique

PRIMI

- TAGLIATELLE AL RAGÙ DI CONIGLIO 16/22
pâtes maison, ragoût de lapin Qc
- TRENETTE ALLA GRICIA 15/21
pâtes maison, guanciaie, pecorino, poivre
- TORTELLONI DI SALSICCIA, BURRO, TARTUFATA 19/28
pâtes maison farcie de saucisse, beurre, pâte de truffe noir
- PÂTES MAISON SANS GLUTEN DISPONIBLE +5\$

SECONDI

- RISOTTO CON GAMBERI, CREMA DI GAMBERI, BOTTARGA 27
risotto carnaroli, crevettes de Matane, mousse de crevettes, bottarga

BISTECCHERIA

BLACK ANGUS (AL) 50 JOURS

Filet Mignon	6oz	38\$
	8oz	44\$
	10oz	50\$
Contre-filet Os	14oz	40\$

CHAROLAIS (AL) 50 JOURS

Rib eye	16oz	46\$
	28oz	68\$
Filet Mignon Os	20oz	N/D

HEREFORD (AL) 50 JOURS

BISTECCA ALLA FIORENTINA		
T-Bone	20oz	52\$
Porterhouse	24oz	62\$
	32oz	74\$

boeuf canadien « Prime » libre, nourri à l'herbe et au grain, vieilli sur place

MENU DÉGUSTATION 68\$ p/p

Semaine du 12-18 Mars